

UNSER DESSERT-ANGEBOT

Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern und hausgemachter Sauerrahmglacé	12.00
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco Klein	12.00 9.00
Espresso Gelato mit Rahm	5.50
Bristener Birnen mit Mascarponecrème, Zimtstreusel und Vanilleglacé	12.00
Gebrannte Crème mit Vanilleglacé und Rahm	8.50
Tobleronemousse mit Rahm	12.00
Kemmeriboden-Merängge mit Rahm ½ Portion	12.50 10.50
Kemmeriboden-Merängge mit Glacé und Rahm ½ Portion	13.50 11.50
Hausgemachte Apfelküchlein mit Sauerrahmglacé	12.00
Tarte Tatin mit Apfel und Birne Birnenkompott und Sauerrahmglacé (Zubereitung ca. 30 Minuten)	19.00

GLACÉ-AROMEN

Vanille, Erdbeer, Ice Café, Stracciatella, Schoggi Zitronensorbet	3.50	pro Kugel	
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet		pro Kugel	4.00
Hausgemachte Sauerrahmglacé		pro Kugel Rahm	4.00 1.50

COUPES

Coupe Havanna – Feines aus den Glacévarianten Vanille, Chocolat und Café, abgerundet mit Baileys			11.50
Coupe le Colonel – das frische Citron Vert-Sorbet mit kühlem Vodka	11.50		
Mini-Coupe			9.00
Coupe Straciatella – eine süsse Verführung aus Straciatella-Glacé und Schokoladensauce			10.50
Mini-Coupe			8.50
Coupe Danemark – Vanille-Glacé mit Schokoladensauce und Rahm	10.50		
Mini-Coupe			8.50
Ice-Café – Klassisches Ice-Café		mit Kirsch ohne Kirsch	10.50 8.50

KINDERKARTE

Max Schatztruhe – zum Entdecken und Staunen. Eine Überraschung mit Vanille- und Schokoladenglacé			5.00
---	--	--	------